



PEYRES NOBLES AOP Corbières rouge

Fruité et structuré

Origine Géographique :

Parcelles situées sur les coteaux du versant Sud de la montagne d'ALARIC dans le terroir de Lagrasse.

Terroir :

Sol argilo-calcaire, Terra Rossa

Vinification & Elevage :

- Maîtrise des températures de fermentation pour préserver les arômes de petits fruits rouge de la Syrah et du Grenache
- Cuvaison de 12 à 15 jours
- Assemblage dès le mois de février
- Mise en bouteille au printemps

Cépages :

Carignan 45%, Syrah 35%, Grenache 20%

Dégustation :

Belle robe profonde et éclatante aux reflets violets. Le nez intense, évoque les petits fruits rouges (myrtille et cerise noire) et la garrigue. La bouche est fruitée et expressive avec de jolis tanins et des arômes de fruits noirs et de réglisse en finale.

Un vin gourmand et soyeux, à apprécier entre 16°C et 18°C.
Garde 2 à 3 ans.

VIGNERONS DE CAMPLONG
25 avenue de la promenade 11200 Camplong d'Aude
T. 04 68 43 60 86 - F. 04 68 43 69 21
mail : secretariat.camplong@orange.fr
www.vigneronsdecamplong.com